KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I 1930 r. ZESZYT 8



Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I ZESZYT 8 1930 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD V.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

Magister Praw ANDRZEJ NAWROCKI

Umowy przedślubne w b. zab. rosyjskim; jak się przedstawiają stosunki majątkowe między małżonkami na obszarze Ziem Wschodnich, b. zab. austrjackiego i pruskiego.

Umowy regulujące stosunki majątkowe między małżonkami (intercyzy) muszą być zawierane notarjalnie, przed dokonaniem obrzędu ślubnego. Intercyza będzie nieważna, jeżeli w akcie cywilnym, sporządzonym przez duchownego po udzieleniu ślubu kościelnego, nie będzie o niej wzmianki z podaniem daty, miejsca i notarjusza, przed którym ją sporządzono. Zmiany w umowie po zawarciu małżeństwa są niedopuszczalne, zachodzi jednak od tej zasady jeden wyjątek. Mianowicie intercyzę mogą sporządzić małżonkowie, rozdzieleni na czas nieograniczony od stołu i łoża (separowani), o ile chcą od tego rozłączenia odstąpić i przywrócić wspólne pożycie. Umowę taką muszą małżonkowie zawrzeć przed otrzymaniem od właściwego sądu przyzwolenia na wznowienie wspólnoty małżeńskiej. Gdyby umowy takiej nie zawarto, lub nie uczyniono w niej wzmianki w akcie stanu cywilnego, spisanym w związku z odstąpieniem od separacji, będą małżonków obowiązywały takie same przepisy, jak przed separacją.

Zdolność prawną do zawarcia umowy przedślubnej posiada także małoletni (jeżeli oczywiście posiada już zdolność do zawarcia małżeństwa), przy sporządzeniu jednak przez niego umowy konieczna jest asystencja osób, od których musiał otrzymać zezwolenie na małżeństwo. Do majątku, który małżonkowie, lub jedno z nich otrzymali w drodze spadku lub darowizny, czy to przed, czy po zawarciu małżeństwa, o tyle tylko stosują się postanowienia intercyzy (względnie postanowienia omówione w poprzednim wykładzie), o ile spadkodawca lub darujący nie zastrzegł warunków odmiennych.

Jeżeli według umowy przedślubnej dochody z majątku żony pobiera ona sama, a umowa ta nie określa udziału żony w ponoszeniu ciężarów życia wspólnego, wówczas żona obowiązana jest łożyć na utrzymanie domu w stosunku do możności swojej i męża; będzie więc utrzymywała dom całkowicie, o ile mąż nie będzie posiadał ani majątku, ani też zdolności zarobkowania.

Pomimo zastrzeżenia w intercyzie zarządu własnym majątkiem dla żony, może ona zezwolić, by faktyczny zarząd sprawował jej mąż. Musimy tu odróżnić dwa wypadki:

1. Jeżeli mąż zarządza majątkiem żony na mocy wyraźnego przez nią upoważnienia i pod warunkiem składania rachunków z zarządu — ma on wówczas charakter zwykłego pełnomocnika.

2. Jeżeli mąż zarządza majątkiem żony, bądź to na mocy wyraźnego przez nią upoważnienia, lecz bez warunku składania rachunków, bądź też bez wyraźnego upoważnienia, a jedynie na podstawie milczącej zgody — wówczas w razie rozwiązania małżeństwa, albo wystąpienia żony z żą-

daniem wydania przychodów, mąż będzie obowiązany do wydania tych tylko przychodów, które w chwili rozwiązania małżeństwa, względnie wystąpienia żony, będą jeszcze istniały. Nie potrzebuje więc ani zwracać przychodów, które spotrzebował, ani też składać z nich rachunku, co musiałby uczynić w wypadku pierwszym. Oczywiście, mąż będzie musiał złożyć rachunek również z przychodów spotrzebowanych, jeżeli zarząd majątkiem żony będzie wykonywał mimo sprzeciwu z jej strony.

Bielizna, ubranie i wszelkie sprzęty kobiece, służące do użytku żony, są jej własnością, choćby nawet zostały sprawione przez męża. Cały jednak pozostały majątek małżonków, o ile niema pewnych dowodów, że stanowi własność żony — uważa się za należący do męża.

Gdy małżonkowie zastrzegą w intercyzie wspólność majątku, a nie poczynią przytem odmiennych postanowień, wtedy wspólność rozciąga się na cały majątek, zarówno już przez małżonków posiadany, jak i przyszły.

Wspólność (znowu jeżeli niema przeciwnych zastrzeżeń) działa dopiero po śmierci jednego z małżonków; wówczas małżonek pozostały przy życiu staje się właścicielem połowy majątku podlegającego wspólności, a istniejącego w chwili śmierci małżonka drugiego. Natomiast za życia obojga małżonków umowa, ustanawiająca wspólność majątku, wywiera tylko ten skutek, że mąż bez zezwolenia żony, a żona bez zezwolenia męża nie mogą pozbywać ani obciążać długami połowy swoich nieruchomości i zahipotekowanych kapitałów.

W tym wypadku zgody drugiego małżonka nie można zastąpić nawet upoważnieniem sądu.

Przy umowie, której treścią jest wspólność majątkowa między małżonkami, żona w porównaniu z mężem posiada jeden przywilej; mianowicie na wypadek gdy żona przeżyje męża, ma ona prawo wyboru pomiędzy przyjęciem wspólności, albo jej odrzuceniem. Jeżeli żona wspólność przyjmie, wówczas od całego wspólnego majątku odlicza się długi zarówno męża jak i żony, a dopiero pozostały w ten sposób majątek czysty dzieli się na dwie równe części, z których jedna będzie stanowiła własność żony, druga zaś będzie spadkiem po zmarłym mężu. Jeżeli natomiast żona wspólności się zrzeknie, wtedy odbiera swój własny majątek, tak, jakby wspólność wogóle nie istniała i odpowiada jedynie za długi jej części obciążające. Jak widzimy, omówione powyżej prawo żony ma na celu uchronienie jej przed odpowiedzialnością za długi męża majątkiem własnym; jednakże żona, która się wspólności majątkowej zrzeka, ponosi pewne ujemne konsekwencje, jeżeli chodzi o prawo do dziedziczenia po mężu.

B. Ziemie Wschodnie.

Zarówno posag, jak i cały majątek, nabyty przez żonę po zawarciu małżeństwa, stanowi w niczem przez męża nieograniczoną jej własność; żona więc nim zarządza i ona pobiera z niego przychody. Oczywiście może żona zapomocą prawnego upoważnienia powierzyć zarząd swym majątkiem mężowi, który będzie miał jednak wówczas tylko charakter jej pełnomocnika.

B. zabór austrjacki.

Gdy małżonkowie nie zawrą żadnej umowy majątkowej, każde z nich zatrzymuje własność swego majątku i ma wyłączne prawo do pobierania pochodzących z niej przyrostów. Wszystko, co żona nabyła po zawarciu małżeństwa, uważa się w razie wątpliwości za otrzymane od męża (dowód, że jest inaczej, jest oczywiście dopuszczalny). Jeżeli żona nie wyraża sprzeciwu, istnieje domniemanie, że majątkiem jej zarządza mąż, który może wtedy pobierać z majątku tego dochody. Gdyby zarząd spełniany przez męża narażał żonę na utratę majątku, może ona żądać od sądu, by mężowi zarząd odebrał, nawet wtedy, gdy zarząd był mu powierzony wyraźnie i na zawsze. Odwrotnie, jeżeli żona prowadzi swoje interesy nieporządnie lub lekkomyślnie, mężowi przysługuje prawo interwencji i może on żądać uznania żony za marnotrawczynię, co się wiąże z pozbawieniem jej zarządu.

Kodeks austrjacki zna kilka rodzajów umów ze względu na zawarcie małżeństwa; najważniejszą i najczęstszą jest umowa o posag.

Posagiem nazywamy majątek, który mężowi daje lub zapewnia żona, albo jakaś osoba trzecia dla ulżenia w ciężarach, związanych ze wspólnością małżeńską. Jeżeli żona jest małoletnia, mąż zawiera umowę o posag z jej ojcem lub opiekunem. Gdyby narzeczona nie posiadała dostatecznego majątku własnego na stosowny posag, do utworzenia posagu obowiązani są kolejno: ojciec, matka, dziadek, babka (ze strony ojca), wreszcie dziadek i babka z strony matki. Wymienione osoby mogą też składać się na posag częściowo. Córka nieślubna może żądać posagu jedynie od matki. W wypadku gdy członkowie rodziny, oobwiązani do wyposażenia narzeczonej, obowiązku tego spełnić nie chcą, sąd po zbadaniu ogólnego stanu ich majątku albo oznacza wysokość posagu, albo ich od obowiązku wyposażenia zwalnia. Nie należy się posag oblubienicy, jeżeli wychodzi zamąż bez wiedzy lub zgody rodziców, oraz przy drugiem i dalszych zamążpójściu. O ile posag ustanawia osoba, która zarządza majątkiem narzeczonej, to w razie wątpliwości przyjmuje się, że posag pochodzi z majątku samej narzeczonej. Gdyby jednak narzeczona była małoletnią, a posag wypłacono bez zgody władzy opiekuńczej, uważa się w razie wątpliwości, że posag

pochodzi z majątku tej osoby, która go wypłaciła. Mąż może żądać posagu tylko wtedy, jeżeli go sobie wymówił, a wówczas może go żądać zaraz po zawarciu małżeństwa. Jemu przysługuje przez cały czas trwania wspólności małżeńskiej prawo do zarządu i użytkowania posagu, przyczem, jeżeli w skład posagu wchodzi gotówka lub inne rzeczy zużywalne, staje się ich właścicielem, przez co nabiera charakteru jakby dłużnika posagu. W stosunku do rzeczy niezużytych (zwłaszcza nieruchomości) mąż jest tylko użytkowcą; właścicielem może się stać tylko w ten sposób, że przyjmie te rzeczy według oszacowania pieniężnego i zobowiąże się zwrócić odpowiednią sumę pieniężną.

W razie śmierci męża posag przypada żonie, a w razie wcześniejszej śmierci żony, jej dzieciom, o ile w umowie posagowej niema zastrzeżenia odmiennego.

Osoba, która daje posag dobrowolnie, chociaż nie ma obowiązku, może zastrzec, że po śmierci męża posag do niej powróci.

Nie jest posagiem to, co z okazji zawarcia małżeństwa dano na własność narzeczonej (np. w prawa).

Oprawą jest zwiększenie posagu narzeczonej przez osobę trzecią (osobą tą może być i narzeczony). Jak wynika już z określenia, oprawa nie stanowi niczyjego obowiązku i może istnieć tylko tam, gdzie istnieje posag. Zarząd i użytkowanie oprawy przysługuje mężowi, ale w razie jego wcześniejszej śmierci, oprawa, jak i posag, staje się własnością żony.*Wiano* jest to podarunek przyrzeczony żonie przez męża pierwszego poranku po ślubie. Stanowi ono wierzytelność żony w stosunku do męża.

Pensja wdowia obejmuje to, co mąż w układzie małżeńskim przeznaczył żonie na wypadek wdowieństwa. Pensja ta wypłacana jest wdowie co 3 miesiące zgóry; wdowa traci do niej prawo, jeżeli powtórnie wychodzi zamąż. Prócz ewentualnej pensji wdowiej, należy się wdowie z majątku męża zwykłe utrzymanie przez przeciąg 6 tygodni od śmierci męża, względnie przez cały czas ciąży i 6 tygodni po rozwiązaniu. Utrzymanie to należy się wdowie nawet w wypadku, gdy spadek po mężu jest bierny, to znaczy gdy jest obdłużony ponad swą wartość.

Osoba dająca posag może żądać od męża zabezpieczenia. Żona może żądać od męża także zabezpieczenia oprawy i pensji wdowiej.

B. zabór pruski.

Jeżeli małżonkowie nie zawrą żadnej umowy majątkowej, wówczas obowiązuje ich *prawo ustawowe,* które stosunki majątkowe małżonków reguluje w sposób następujący. Majątek żony, zarówno posiadany przez nią w chwili zawarcia małżeństwa, jak i nabyty później, stanowi nadal jej własność, lecz podlega zarządowi i użytkowaniu męża — majątek ten nosi nazwę „dóbr wniesionych".

Wyjątek od zasady zarządu i użytkowania męża stanowią „dobra zastrzeżone", któremi żona sama zarządza i rozporządza w sposób zupełnie dowolny. Do dóbr tego rodzaju należą: 1) rzeczy przeznaczone do osobistego użytku żony (suknie, biżuterja, narzędzia pracy i t. p.); 2) to, co żona nabywa swoją pracą lub prowadzeniem na swoją rękę przedsiębiorstwa; 3) co zostało uznane za dobra zastrzeżone w układzie małżeńskim (który może się do tej kwestji ograniczyć, pozostałe poddając ustawie); 4) co żona otrzymuje pod tytułem darmowym, jeżli spadkodawca lub darujący postanowił, że mą stanowić dobra zastrzeżone, wreszcie 5) to, co żonie przypada jako powiększenie lub przemiana dóbr zastrzeżonych (np. procenty od kapitału, suma uzyskana ze sprzedaży nieruchomości, biżuterji i t. p.).

Do rozporządzania rzeczami wniesionemi potrzeba zgody obojga małżonków: żony, jako właścicielki, męża, jako użytkodawcy. Jeżeli jedno z małżonków zgody swej odmawia bez uzasadnionego poowdu, albo zgody jego nie można uzyskać (nieobecność, ciężka choroba) — zezwolenia na rozporządzenie rzeczą może udzielić zastępczo sąd opiekuńczy, którym jest sąd powiatowy miejsca zamieszkania małżonków.

Właścicielem przyrostów z majątku wniesionego jest mąż (jako użytkowca), lecz, jeżeli zachodzi tego potrzeba, żona może żądać, by czysty zysk z tego majątku był obracany na utrzymanie domu.

Mąż traci prawo do zarządu i użytkowania mienia wniesionego w wypadkach następujących: 1) skutkiem zniesienia wspólności małżeńskiej (śmierć jednego z małżonków, separacja, rozwód); 2) w razie zawarcia odpowiedniego układu małżeńskiego; 3) w razie ogłoszenia upadłości męża i 4) naskutek prawomocnego wyroku sądowego, wydanego w następstwie skargi żony, którym orzeczono, że prawa zarządu i użytkowania zostają mężowi odjęte. Żona może wystąpić skutecznie z powyższą skargą, jeżeli gospodarka męża budzi obawy utraty przez żonę prawa do jej majątku, jeżeli mąż nie wypełnia obowiązku dawania żonie i dzieciom utrzymania i wątpliwem jest, by obowiązek ten spełniał w przyszłości, jeżeli mąż zostanie ubezwłasnowolniony, oraz, jeżeli majątek męża z powodu jego trwałej nieobecności albo słabości zostanie oddany pod kuratelę. Zamiast wnosić skargę, może żona również zażądać od męża zabezpieczenia dóbr wniesionych, zagrożonych jego gospodarką. Po ustaniu zarządu i użytkowania mąż obowiązany jest wydać żonie majątek wniesiony, złożyć rachunki z zarządu i wynagrodzić ewentualne szkody.

Jeżeli małżonkowie zawrą układ majątkowy, wówczas obowiązuje ich nie, omówione wyżej, prawo ustawowe, lecz ustalone przez nich *prawo umowne*. Umowa taka tylko wtedy jest ważna, gdy zostanie zawarta przed sądem lub notarjuszem, przy równoczesnej obecności małżonków; zawierać ją można równie dobrze przed, jak i po wstąpieniu w związek małżeński.

Treść umowy może być zupełnie dowolna, byleby oczywiście nie sprzeciwiała się obowiązującym przepisom prawnym. Dla ułatwienia stronom zadania kodeks podaje i normuje szczegółowo 4 typy umów majątkowych, które mają jednak znaczenie tylko przykładowe. Można więc, zawierając umowę, czynić odchylenia od tych wzorów kodeksowych, a można też zawierać układy zupełnie inne. Omawiane w kodeksie układy są następujące: 1) zupełny rozdział dóbr majątkowych; 2) ogólna wspólność majątku; 3) wspólność majątku ruchomego i 4) wspólność dorobku.

Wobec osób trzecich małżeńska umowa majątkowa ma znaczenie tylko o tyle, o ile zostanie zgłoszona do rejestru małżeńskiego, w przeciwnym razie wiąże ona tylko małżonków, stosunki zaś ich nazewnątrz podlegają przepisom prawa ustawowego.

GRUPA XIV. WYKŁAD I.

PIECZARKARSTWO

Profesor FELIKS TEODOROWICZ

Co to jest grzyb?

Zanim zapoznamy się z techniką i pożytkiem pieczakarstwa, zapytać musimy: co to jest pieczarka?

Odpowiedź każdy ma prostą: jest to grzyb.

Ale znów zapytać musimy: a co to jest grzyb? W szkołach dziś uczą nas tak: grzyb jest to roślina bezzieleniowa, bezkorzeniowa, bezpędowa, rozmnażająca się bezpłciowo, wydając zarodniki, zwane również sporami, składająca się z jedno- (grzyby niższe) lub wielo- (grzyby wyższe) komórkowej, mniej lub więcej rozgałęzionej grzybni, czyli grzyba właściwego i z ciała owocowego, zwanego popularnie grzybem.

Z nauki szkolnej zatem wiemy przynajmniej tyle, że grzyb nie posiada korzenia; mimo to jednak ogromna większość ludności, a nawet olbrzymia większość inteligencji w Polsce mówi zawsze o „korzeniu“ u grzyba, twierdząc do dziś uparcie, że, z korzenia tego, jak u rośliny zielonej, nowy powstaje oosbnik, nowy grzyb. Z tej to niby racji nawet w niektórych podręcznikach szkolnych do dziś błąka się okropny, niewiarygodny wprost przepis zbierania grzybów przez przycinanie ich nożem przy ziemi!

I dziwna rzecz doprawdy! Ci sami ludzie, przepisowi owemu posłuszni, wiedzą jednak, że pieczarek, gdy je wyhodują, przycinać nie wolno, lecz wyrwać je z ziemi należy ostrożnie, zasypując nią zaraz otwór po ich wyjęciu powstały.

Nie „korzeń“ to zatem, lecz „trzon“, podpora dla kapelusza, który kryjąc na spodniej swej części zarodnię, rozpościera się możliwie najszerzej, by z jak największej powierzchni rodnej rozsypywać swobodnie niezliczone swe zarodniki.

Rozkopmy ostrożnie ziemię, w której tkwi owoc pieczarki; u przyziemnego końca trzona widzimy kilka lub kilkanaście cienkich niteczek, wchodzących w głąb gleby nakształt korzonków. Te nitki zatem raczej zwać winniśmy korzeniami!

Ale i one nie są niemi!

Śledźmy oto rzecz dalej, rozsuwając coraz bardziej, coraz głębiej ziemię. Widzimy, że nitki im dalej, głębiej, tem grubsze; cienkie jak sznurki, to znów grube jak palce, jak liny, dochodzące wreszcie grubości ludzkiego ramienia! I nie w odległości kilku metrów od owocu liny takie znajdziemy, ale w oddaleniu kilku kilometrów nawet, bo do tak gigantycznych nieraz rozmiarów grzybnia dochodzi, czołgając się w różnych kierunkach w głębi ziemi w postaci nieruchomego wprawdzie, lecz żywego i wiecznie głodnego potwora! Taki to jest grzyb właściwy!

To zatem, co grzybem zwykliśmy nazywać, jest owocem owego potwora, wydającym, jak np. u naszej pieczarki, około 40 miljonów zarodników na godzinę, czyli w przeciągu całego czasu trwania przy życiu owocu, t. j. około 50 godzin, do 2 miljardów zarodników!

Po spełnieniu zadania owocu, nitki, łączące go z macierzystą grzybnią i doprowadzające mu, jak pępowina dziecku w łonie matki, soki żywotne, zsychając oddzielają się odeń; wówczas owoc, nie mogąc wyżywić się sam, przewraca się i gnije. I wówczas to dopiero rozpoczyna się biesiada dla wszystkich tych żarłoków, które spotkać można w rozkładającym się trupie zwierzęcia i człowieka...

Bo białko grzyba, w charakterze chemicznym zbliżone bardzo do białka zwierzęcego, wytwarza w procesie rozkładu, jak ono, ptomainy czyli t. zw. jad trupi.

Rozumiemy już zatem, dlaczego grzyb stary, choćby „najprawdziwszy“, tyle już szkód zdrowiu

i życiu ludzkiemu poczynił! Wreszcie rozumiemy i to, że przycinając owoc grzyba przy ziemi i pozostawiając część trzona, sami wyniszczamy na ogromnych nieraz przestrzeniach grzybnię, którą wytruwają ptomainy, wytwarzające się w gnijącej, a złączonej wciąż jeszcze niteczkami z grzybnią, pozostawionej przez nas w ziemi części owocu.

Przy pomocy zarodników rozmnaża się jednak grzyb z dużym trudem; do tego bowiem potrzeba całego szeergu szczególnych warunków. Najważniejsze z nich to: równomierna przez dłuższy czas temperatura od 18 do 24° C. i odpowiednia wilgotność powietrza (nie gleby!). Wpierw jednak zarodnik taki przysposobiony musi być chemicznie. I taki np. zarodnik pieczarki musi się przeleżeć, powiedzmy „wykąpać" przez kilkanaście godzin w sokach trawiących żołądka i jelit konia (względnie innego, owsem karmionego zwierzęcia), zarodnik borowika (grzyba prawdziwego) kąpiel taką odbyć musi w przewodzie pokarmowym ślimaka i t. p., poczem dopiero, wyzwoliwszy się z kałem z ciała swego opiekuna, w warunkach jak wyżej, zdolny jest skiełkować. Kiełkiem jest tu pierwsza niteczka grzybni; ta rozmnaża się już szybko przez niezmiernie ciekawy a skomplikowany podział płciowy, wreszcie tworzy się pierwszy splot grzybni, szukający gorączkowo na wszystkie strony pokarmu.

Naczelnym pokarmem dla grzyba, a do życia bezwzględnie mu potrzebnym, jest — cukier.

Jego to poszukując grzybnia wchodzi, wpija się w włoskowate korzonki rozmaitych roślin zielonych, jako jedynych w świecie organicznym naturalnych wytwórców cukru. Oczywiście, że cukier nie każdej rośliny zielonej odpowiada chemizmowi danego gatunku grzyba. Musi on zatem znaleźć roślinę zieloną, warunkom swego ustroju odpowiednią. Nie znalazłszy jej, grzybnia zamiera; znalazłszy, wchodzi z daną rośliną zieloną w t. zw. symbjozę.

Współżycie to jest dla każdego gatunku grzyba i każdego gatunku rośliny zielonej odrębnym — cudem przyrody! Lecz grzyb nieraz jest od „swej" rośliny zielonej silniejszy; mówimy, że wirulencja jego jest większa niż jej; wówczas grzyb wpija się w ciało jej za głęboko, za daleko, niszcząc ją wreszcie doszczętnie; wówczas grzyb jest rośliny tej pasorzytem. Czasem jednak dzieje się odwrotnie: oto nitki grzybni, wpiwszy się we włośniki jakiejś rośliny zielonej, posiadającej wirulencję większą niż ona, ulega we włośnikach zbyt silnemu strawianiu, tak, że grzyb zanika zwolna, wreszcie ginie. W tym wypadku roślina zielona była pasorzytem grzyba. Najczęściej jednak, a dzieje się to u wszystkich niemal naszych grzybów t. zw. kapeluszowych, wirulencje grzyba i rośliny zielonej są jednakowe; i wówczas to trwa pomiędzy niemi stosunek wzajemnej pomocy, powiedzmy raczej: wzajemnego a równomiernego pasorzytnictwa, czyli t. zw. symbjozy.

No, a przyzna chyba każdy, że takie warunki dla wykiełkowania zarodnika grzyba i pomyślnego rozwoju pierwszej grzybni i wreszcie jej szczęśliwego owocowania, są bardzo ciężkie. Wiedząc o tem grzyb, wysiewa dlatego właśnie takie olbrzymie ilości zarodników, chociaż zasadniczo woli rozwijać się, rozmnażać przy pomocy grzybni. I dzięki temu właśnie rozwijają się owe macierzyste grzybnie na rozległych przestrzeniach, pracując pod ziemią i szukając tak intensywnie rozkładających się szczątków roślinnych i zwierzęcych, aby tylko zdobyć konieczne do rozwoju: cukier i sole azotowe — te kamienie węgielne wszelkiego białka i życia w przyrodzie. O sile wędrującej grzybni świadczy np. wyważenie przez nią płyty kamiennej chodnika (patrz „Dziwy świata grzybowego" M. Arct — Warszawa 1928 r.).

Teraz zatem wiemy nareszcie, co to jest grzyb i wiemy więcej jeszcze, oto czego mu do życia, rozwoju i owocowania niezbędnie potrzeba.

GRUPA XI. WYKŁAD III.

KUCHNIA CODZIENNA

PANI ELŻBIETA

Rodzaje opału, narzędzia do pracy.

Nie będę tutaj szczegółowo opisywała stosowania różnych rodzajów opału, pozostawiając to specjalistom z dziedziny opałoznawstwa, uważam jednak, że pewne wiadomości elementarne o materjałach opałowych są niezbędne już w początkach nauki o gotowaniu.

W większości miast, w Wielkopolsce i byłej Kongresówce, a w tej ostatniej i po wsiach, jako opał jest używany węgiel kamienny, na Kresach Wschodnich i w Małopolsce, szczególniej w Małopolsce Wschodniej prawie wyłącznie drzewo, nakoniec w stolicy, a za jej przykładem w większych miastach, posiadających gazownie, nietylko duże mieszkania, komfortowo urządzone, lecz nawet najmniesze, jednopokojowe lokale są zaopatrzone w kuchenki gazowe.

Każdy z tych rodzajów opału ma swoje dobre i złe strony. Węgiel, brudny w użyciu i bardzo trud-

ny do rozpalenia, daje największą ilość ciepła. Pod dużą blachą najłatwiej utrzymać równe ciepło przy pomocy węgla. Węgiel stosunkowo wolno się spala, więc nie potrzebuje ciągłego dokładania, w dużych więc gospodarstwach jest bardzo wskazany i najekonomiczniejszy. Z głównych wad węgla muszę wyliczyć przedewszystkiem: niebezpieczeństwo przypalania się i wykipienia potraw, czego uniknąć do pewnego stopnia możemy, gotując na zakrytej blasze. W Czechach w ogólności już nie istnieją blachy węglowe z fajerkami. Te fajerki w całej pełni wykazują drugą kardynalną wadę kuchen węglowych — pokrywanie grubą sadzą spodów naczyń kuchennych. O ile gotujemy na otwartych fajerkach, należy dna rondlów, garnków i patelni smarować przed użyciem jakimś tłuszczem, co pozwala zetrzeć sadze zwykłym, gazetowym papierem i oszczędza dużo pracy osobie gotującej. Trzecią wadą węgla jest trudne jego rozpalanie. Wiemy jak od szykowania podpałek cierpią ręce osób gotujących i noże kuchenne i wiemy, że służące, aby przyśpieszyć rozpalenie węgla, leją nań naftę — wywołując niebezpieczeństwo wybuchu i pożaru, ba, nawet sama widziałam jak kucharz wynajęty do ugotowania wystawnej kolacji, zaczął swą pracę od rzucenia dużej łyżki masła pod blachę. Wszystkim tym przykrym kombinacjom zapobiec może używanie podpałek „Hel", wyrabianych u nas na Pomorzu z trocin drzewnych i jakiejś masy chemicznej, dających z malusiego kawałka tyle ciepła i płomienia, że węgiel w parę minut doskonale się rozpali. Czwartą wadą węgla jest, że dając dużo ciepła jednak źle rumieni — stosuje się to głównie do lekkich legumin i ciast pieczonych w piecyku pod blachą. Jeżeli rozwiniemy tak duże ciepło, żeby ciasto się zaczęło rumienić, przeważnie ciasto to przypalamy — pieczyste mięsne lub ryby pieczone, jako pokryte i wciąż podlewane tłuszczem mniej są narażone na to niebezpieczeństwo. Gospodynie zwykle sobie w taki sposób radzą, że do niedużego ognia węglowego dodają kilka cienkich, długich szczap drzewnych. Długi, prędki płomień drzewny wystarcza do zrumienienia ciasta lub leguminy, a nie jest dosyć gorący, żeby ją aż spalić.

Drzewo, o ile jest suche i odpowiednio porąbane, jest może najmilszym z dawniej stosowanych sposobów opalania kuchen. Rozpala się prędko, grzeje równo, ślicznie rumieni pieczyste i dania. Ma jedną wadę, że wciąż go trzeba podkładać, gdyż łatwo wygasa. Po rozpaleniu więc cienkiemi szczapkami, należy włożyć pod blachę krótkie, grube polanka, drzwiczki górne i dolne przymknąć, luft też częściowo przymknąć, aby do minimum zmniejszyć ciąg powietrza. Po zastosowaniu tych ostrożności, drzewo pali się prawie tak długo, jak węgiel.

Nie będę tu roztaczała specjalnych pochwał gotowania na gazie. Czytelniczki-słuchaczki Kursów będą miały specjalną serję wykładów poświęconych kuchni gazowej. Zaznaczam tylko, że jest to jedyny rodzaj opału, przy którym kobiety, nieprzyzwyczajone do ciężkiej, fizycznej pracy, bez obcej pomocy, doskonale gotować mogą. Czysty, prędki i tani opał gazowy, powoli lecz systematycznie wypiera wszelkie inne rodzaje opału kuchennego -- mówię, oczywiście, o miastach posiadających gazownie, a jest ich coraz więcej. Tam, gdzie gaz nie dochodzi, a gdzie sama pani domu musi gotować, gorąco polecam stosowanie maszynek naftowych. Dwie takie maszynki, czysto utrzymane, wybornie zastąpić mogą dwupłomienną, gazową kuchenkę oszczędnościową, tembardziej, że większość nowoczesnych, udoskonalonych narzędzi kuchennych, przystosowanych do gazu, przy maszynkach naftowych da się użyć. Radziłabym, mając dwie maszynki, używać jedną knotową, drugą gazową, pospolicie znane pod nazwą Graetz i Primus. Pierwsza, dająca łatwiej regulować płomień, nadawałaby się do dłuższego gotowania zup, duszenia mięsiw i t. p. Druga do prędkiego zagotowywania, smażenia na mocnym ogniu i pieczenia na aparacie „Prodige", czyli piecyku gazowym, wybornym surogacie piecyka pod blachą.

O elektryczności zbyt wcześnie mówić w naszych warunkach. Mamy wprawdzie całe szeregi doskonałych narzędzi i naczyń elektrycznych. Mogą one jednak odgrywać li tylko rolę pomocniczą, jako przygrzewacze, maszynki do kawy czarnej i t. p., i to w domach bardzo zamożnych. Przyczyną tego jest duża ilość prądu przez nie zużywanego i wielka drożyzna tego prądu. O stosowaniu siły elektrycznej do gotowania w szerszych rozmiarach, będzie można zacząć mówić dopiero wtedy, kiedy, jak w Szwajcarji, Ameryce lub Skandynawji węgiel czarny zastąpimy węglem białym, czyli zużytkujemy do produkcji elektryczności siłę naszych rzek, potoków i wodospadów.

Jeżeli teraz przejdziemy do narzędzi i naczyń używanych w kuchni, a specjalnie w kuchni codziennej — przedmiocie, który zresztą potraktuję również pobieżnie, jak dział opału, gdyż panie będą miały obszerny Kurs tego przedmiotu, wykładany przez specjalistkę — to przedewszystkiem ostrzegę moje czytelniczki przed kupowaniem wszelkich nowych wynalazków, kupowaniem bezkrytycznem i nieraz niepotrzebnem. Nie każde nowe narzędzie ułatwia pracę. Nieraz utrzymanie w porządku skomplikowanej maszynki więcej czasu i pracy wymaga, niż się przez jej użycie zaoszczędzi. Nabywanie każdego, szeroko reklamowanego wynalazku, zmienia naszą kuchnię w rupieciarnię, z której prawie nigdy nie korzystamy. Szczególniej do kuchni codziennej, z natury rzeczy mniej skomplikowanej

używajmy tylko narzędzi łatwo dających się oczyścić. Koło Studjów Gospodarstwa Domowego podaje takie wypróbowane przez siebie narzędzia, a Instytut Naukowej Organizacji będzie na przyszłość badał takowe, opatrywał swemi znakami i do użytku polecał — jak to oddawna podobne instytucje czynią zagranicą. Z naczyń i narzędzi kuchennych najpotrzebniejsze są:

Cztery rondle z pokrywami różnego rozmiaru;
rondel do gotowania na parze;
dwie patelnie (duża i mała);
brytfanna (zastosowana do ilości domowników);
blacha głęboka do ciasta;
blacha płaska;
kociołek do duszenia;
półmisek do zapiekania;
foremka ogniotrwała;
forma do budyniów;
forma do galaret i kremów;
tortownica;
rondel do mleka;
dwa małe rondeleczki do sosów i topienia masła lub słoniny;
duży imbryk do wody;
waga z odważnikami i litr z podziałkami;
moździerz;
maszynka do mięsa;
durszlak (przecieracz);
sito do siania mąki i cukru;
sito do przecierania;
komplet misek;
tarka (czterostronna, na różne grubości);
deska (powinna mieć zaznaczone strony, używane do mięsa i do ryb);
trzy noże różnego rozmiaru;
tasak;
nożyczki kuchenne;
tłuczek do kartofli;
stolnicę do ciasta;
wałek do ciasta;
tłuczek do mięsa;
szpikulec;
trzy łyżki drewniane.
chochlę (warząchew) i szumówkę;
trzy miski różnej miary;
trzy talerze metalowe;
trzy kubki różnej miary;
łopatkę do przewracania kotletów;
sprężynę do bicia piany;
widelec do mięsa;
naczynie nierdzewiejące na sól;
lejek;
korkociąg;
łapki na sznurku do chwytania rondli.

Jak panie widzą, wyliczyłam tu tylko naczynia niezbędne w użytku codziennym, opuszczając nawet takie, jak wanienka do ryb, potrzebna przy gotowaniu ryb większych, podawanych w całości. W kuchni codziennej, o ile się ryby nie kraje na dzwona, można ją nieco zgiąć i ugotować w zwykłym rondlu, poczem zręcznym ruchem rozprostowuje się ją, układając na półmisku.

Także samo nie wspominam o maszynce do lodów, gdyż lody nie należą u nas do kuchni codziennej. Nie wyliczam całego szeregu form i foremek do ciasta, których robota należy do działu piekarnictwa, ani o różnych nożykach i foremkach do ozdobnego wycinania jarzynek.

Wszystko to znajdzie miejsce przy kuchni wykwintnej. Natomiast załączyłam formę do budyniów i takąż formę do legumin zimnych, gdyż legumina słodka, a szczególniej legumina owocowa powinny stanowić nieodzowną część każdego obiadu. Konieczny jest też w każdej kuchni rondel do gotowania jarzyn na parze.

Jarzyny powinniśmy jadać nietylko codziennie, lecz nawet dwa lub trzy razy dziennie. Oczywiście, najlepiej jest je spożywać w stanie surowym, o czem panie obszernie pouczy pani Ewa Modzelewska w wykładach o „Jarstwie i surówce", jeżeli jednak mają być gotowane, nic z ich części pożywnych zginąć nie powinno, a to osiągamy gotowaniem ich na parze.

Poza naczyniami i przyrządami tu wymienionemi, w żadnej kuchni nie powinno braknąć ścierek i naczyń do zmywania, szczotek i zmywaków, a przedewszystkiem oszczędzającej czas i ścierki suszarki do naczyń.

Przyrządy te stosujemy w sposób następujący. Naczynie (talerze, półmiski i t. p.) oczyszczone z grubszych kawałków pozostałych potraw ujmujemy lewą ręką, zanurzamy w letniej, mydlanej wodzie i zmywamy równo i energicznie zmywakiem z knotów lub szmat, oprawionym na dosyć długiej rączce. Następnie zanurzamy w czystej, gorącej wodzie dla opłókania i ustawiamy na suszarce. Naczynie schnie tak prędko, że według prób robionych w szkole gospodarczej w Snopkowie, w chwili ustawiania czternastego talerza, pierwszy już był suchy.

Można też zamiast płókania w gorącej wodzie, naczynie po umyciu w letniej wprost ustawiać na suszarce, a gdy wszystkie sztuki ustawione, polać je gorącą wodą z czajnika, zaopatrzonego w sitko u dzióbka. Naczynie zostanie doskonale opłókane i wyschnie równomiernie, a woda spłynie do podstawinego pod tacę kubełka. Naczynie tak myte ma śliczny połysk i czyni mokrą i już po trzecim talerzu brudną ścierkę zupełnie zbędną. Dodałam tu obszerniejsze objaśnienie o użyciu suszarki, gdyż przyrząd ten, którego rysunek podam przy następnym wykładzie, jest dotąd mało znany, a zasługuje na powszechne użycie.

JARSTWO I SURÓWKA

EWA MODZELEWSKA

Surówka pełna. — Półgłodówka. — O jadłospisach surowych. — O wartości i zastosowaniu pokarmów wchodzących w skład kuchni jarskiej.

Powracając do dwojakiego sposobu stosowania jarstwa i surówki (stale i przejściowo) o którym wspominałam w poprzednim wykładzie, muszę położyć pewien nacisk na konieczność wystrzegania się bezkrytycznego stosowania surówki stale. Klimat nasz sprzyja surówce jedynie w sezonie wiosennym, letnim, lub wczesnym jesiennym — w sezonach ciepłych i dostarczających nam jarzyn, owoców i wyborowego mleka w obfitości. Surówka zimowa stosowana stale nie jest u nas wskazaną, natomiast powinna pojawiać się w jadłospisach naszych, jako dania dodatkowe, pod postacią: sałatek z surowych jarzyn i owoców, owoców krajowych i kolonjalnych, spożywanych w możliwie największej ilości, mleka surowego, śmietany, śmietanki, sera białego przyrządzanego z pełnego mleka i świeżego masła w stanie surowym.

Ta sama surówka, która w sezonach bogatych w ciepło, słońce i *świeże* produkty roślinne, nietylko jest w stanie wystarczyć organizmowi ludzkiemu, ale posiada moc odrodzenia organizmu dzięki:

podstawowej zmianie sposobu odżywiania, pobudzającej przemianę materji:

bogactwu witamin, zawartych w jarzynach, owocach i nabiale, podanych w najdoskonalszym, bo nie naruszonym przez gotowanie, smażenie i duszenie — stanie.

Wczesną wiosną i w zimie surówka nie jest wystarczającą dla organizmu, który musi wytworzyć daleko większą ilość cieplika, a dostaje do przerobienia produkty, pozbawione po części swych najcenniejszych własności przez przetrzymywanie w mrocznych piwnicach i początkowe stadjum rozkładu.

Z powyższego wynika, że surówkę, jako nie zagrażający zdrowiu środek powinniśmy i możemy stosować przejściowo przez dowolną liczbę wiosennych, letnich, lub jesiennych tygodni, przeplatając nią przez rok cały posiłki gorące.

W samym rodzaju surówki rozróżniamy jeszcze dwa zasadnicze typy:

1. *Surówkę pełną* (naturalną) w skład której wchodzą wszystkie pokarmy roślinne odpowiednie do spożywania na surowo, mleko i przetwory mleczne. Surówka pełna dostarcza organizmowi pokarmów w normalnym składzie chemicznym (białko, tłuszcz, węglowodany).

2. *Surówka uboga* w białko i tłuszcze.

Surówka (2) odznacza się niedostatkiem tłuszczu i białka, za który płaci obfitością witamin i soli odżywczych — jest ona pierwszorzędnym środkiem leczniczym przy chorobach powstałych na tle złej przemiany materji (artretyzm). Surówkę tego rodzaju opartą na t. zw. kuracji owocowej, śmiało nazwać możemy „półgłodówką“ — usuwa ona ze krwi rozpadowe części białka (ciała purynowe) i oczyszcza krew. Półgłodówkę stosować należy jedynie na zlecenie i pod opieką lekarza.

W skład surówki pełnej wchodzą: wszystkie sałaty, jarzyny i owoce; ziarno zbożowe pod postacią płatków, mleko słodkie surowe, mleko zsiadłe, śmietanka słodka surowa, młoda kwaśna śmietana, kefir, maślanka, ser biały i twaróg, jaja surowe, chleb razowy, masło, oliwa i czysty miód pszczelny.

Jarzyny bardzo drobno poszatkowane na specjalnych szatkowniczkach doprawia się oliwą, sokiem cytrynowym, kwaśną śmietaną, sosem majonezowym. Takie surowe sałatki powinny stać, po doprawieniu, parę godzin w chłodzie, aby się należycie zmacerowały. Dodatkiem do sałatek z jarzyn są kartofle pieczone obierane, albo w łupinach, spożywane w niewielkiej ilości (po 2 — 3 na osobę). Pożądaną przyprawą sałatek jest siekana zieleninka: szczypiorek, koperek, natka od pietruszki.

Zupy gotowane, zastępują nam soki tłoczone z jarzyn doprawiane do smaku śmietaną, sokiem cytrynowym, kwasem buraczanym, ogórkowym i polewki z surowych owoców — pozatem mleko słodkie, lub zsiadłe.

Cukier biały przy surówce nie bywa stosowany: zastępujemy go czystym miodem pszczelnym — z gatunków miodu najcenniejszym jest miód górski (z pasiek prowadzonych w górach), dzięki obfitości ziół z których jest przez pszczoły zbierany.

Miód przeważnie niedoceniany, jako wysokowartościowy środek odżywczy, traktowanym bywa częściej, jako przysmak jedynie i jako taki stosunkowo rzadko pojawia się na stołach naszych, gdy faktycznie należy mu się jedno z czołowych miejsc wśród produktów przez nas spożywanych.

Profesor Rubner mówi o miodzie:

„Miód jest w okresie wzrastania skarbem dla organizmu — zaliczamy go do *najcenniejszych* środków odżywczych. Miód rozgrzewa, uspakaja

nerwy, przysparza krwi — zaliczamy go więc nietylko do środków odżywczych, ale i leczniczych".

Miód — przewyższa cukier jeszcze i z tego powodu, że zabezpieczony jest od fermentacji kwasem mrówczanym i wonnemi olejkami, nie powoduje zatem żadnych zaburzeń w trawieniu.

Płatki zbożowe owsiane i pszenne są skoncentrowaniem składników odżywczych zawartych w ziarnie — przygotowane jedynie na podstawie zmiażdżenia ziarna nie tracą nic z wysoko wartościowej odżywczości. Zestawienie płatków zbożowych z owocami i jarzynami (tak często dzisiaj stosowane) daje idealny pokarm, albowiem w ziarnie zbożowem mamy w obfitości witaminy B. natomiast witamin A i C dostarczają nam: sałaty, jarzyny i owoce. Z powyższego łatwo wywnioskować, jak idealnie dopełniają się te dwa rodzaje produktów między sobą. — Chleb razowy pieczony z mąki osiągniętej z tak znanego „pełnego przemiału" ma te same wartości co płatki zbożowe.

Owoce i jarzyny. Zawartość składników aromatycznych, soli odżywczych, cukru i kwasu naturalnego oraz witamin, jakie składają się na wartość odżywczą owoców i jarzyn, są stałą podnietą i pożywką dla gruczołów i komórek organizmu ludzkiego. Siłę swą czerpią one w dużej mierze z oddziaływania promieni słonecznych — dlatego też owoc *dolegiwany* odznacza się daleko niższą wartością od owocu dojrzewającego w normalnych warunkach pod wpływem słońca.

Mleko odznacza się obfitością białka, tłuszczu, wapna i węglowodanów. Aby nie zmniejszyć wartości odżywczej mleka należy spożywać je *w stanie surowym* o ile pochodzi z obory znajdującej się stale pod nadzorem lekarskim. Jeżeli mamy mleko *niepewnego*, lub *niewiadomego* pochodzenia, podgrzewamy je do 60°C, zabijając w ten sposób bakterje, a nie niszcząc witamin.

Należy zaznaczyć, że *mleko* włączamy do pełnej surówki tylko wtedy, jeżeli po ostrożnie przeprowadzonej próbie zauważymy, że zetsawienie mleka surowego z jarzynami i owocami nie wywołuje zaburzeń trawiennych.

Polewki z soków tłoczonych z jarzyn, lub owoców, można w okresie chłodów *podgrzewać*, jednakże nie doprowadzamy ich nigdy do wyższej temperatury niż 50°C, oszczędzając w ten sposób witaminy. Z płynami dobrze jest podawać sucharki (w minimalnej ilości — jeden na osobę), co ułatwia trawienie szczególniej w okresie przyzwyczajania organizmu do surówki.

Jak powinien przedstawiać się dzień poświęcony surówce przekonamy się najlepiej na przykładzie.

Rano — natychmiast po przebudzeniu:

filiżanka soku ze świeżych owoców, albo wody z sokiem owocowym (cytrynowym, lub pomarańczowym) zależnie od upodobania doprawionego, miodem, lub naturalnego, jeden sucharek.

Śniadanie — owoce świeże, orzechy, albo mleko słodkie, lub zsiadłe, kefir, chleb razowy z masłem.

Obiad. — Sok tłoczony z jarzyn, albo kwas buraczany, ogórkowy naturalny, lub doprawiony łyżką śmietany.

Sałatka z młodych jarzynek (mieszanych), rzodkiewki ze śmietaną, ogórków, pomidorów, kapusty z dodatkiem sałaty zielonej.

Kartofle gotowane w łupinach na parze, albo kartofle pieczone.

Świeże owoce.

Podwieczorek. — Mleko, albo orszada (napój z migdałów) — sucharki.

Kolacja. — Rzodkiewka, pomidory, ogórki, ewentualnie kartofle w niewielkiej ilości — orzechy, owoce.

Jarstwo. Wiemy o tem, że pod określeniem „jarstwo" rozumiemy wykluczenie z jadłospisu naszego wszelkich potraw mięsnych, zadawalniając się: potrawami mącznemi, nabiałem, jarzynami i owocami.

Jarstwo współczesne łączymy z surówką, starając się przeplatać dania gotowane surowemi, to znaczy spożywamy jak najwięcej sałat, jarzyn (pod postacią sałatek) i owoców w stanie surowym.

Dobrze zrozumiane jarstwo dba nietylko o wyrzeczenie się pokarmów mięsnych, ale i o umiejętne przyrządzanie i zestawianie posiłków.

Umiejętnem przyrządzaniem nazywamy dbałość o zachowanie wszystkich wartości danego pokarmu: unikamy zatem przewlekłego gotowania, duszenia, smażenia — staramy się w miarę możności gotować na parze, nie odlewając w ten sposób z wodą najcenniejszych składników odżywczych. Masło, śmietanę, śmietankę, żółtka używane do zapraw dodajemy w ostatniej chwili nie gotując już z niemi pokarmów. Wydajemy na stół dania *świeże* natychmiast po przyrządzeniu — nigdy odgrzewane, lub przetrzymywane dłuższy czas na gorącej blasze. Unikamy ostrych przypraw, kwasów i nadmiaru soli kuchennej.

Ostre przyprawy, jak: pieprz, gorczyca, papryka i t. p. nie są wskazane w kuchni jarskiej. Szkodliwe są przedewszystkiem drobne ich cząsteczki, które podrażniają błonę śluzową. Dlatego też stosując w wyjątkowych wypadkach korzenie, zawiązujemy je, w stanie zmielonym, w kawałek czystego płótna i zanurzamy w pokarmie, który w krótkim czasie nabierze pożądanego aromatu.

Kwasy dzielimy na kwasy rodzime, czyli naturalne i sztuczne. Kwasy rodzime są nietylko dopuszczalne, ale wskazane w kuchni jarskiej. Zaliczamy do nich sok cytrynowy, kwas buraczany

(barszcz kiszony), kwas, czyli sos kwaszonej kapusty i ogórków — wreszcie kwas szczawiowy, który znajdujemy w liściach szczawiu, pomidorach, liściach i łodygach rzewienia i innych kwaskowatych jarzynach.

Sól kuchenna bywa używaną w kuchni jarskiej bardzo umiarkowanie, jako drażniąca nerki i wywołująca nadmierne pragnienie. Kuchnia jarska dostarcza organizmowi wystarczającej ilości soli odżywczych, tak że nie odczuwamy przy régimie jarskim potrzeby silnego solenia pokarmów, w przeciwieństwie do zwyczajnej, mięsnej kuchni, dania której zawierają tak nikłą dozę soli odżywczych.

Cukier biały bywa wprawdzie używany w kuchni jarskiej, należy jednak pamiętać, że nadużywanie cukru nie jest wskazanem dla organizmu, gdyż cukier rafinowany pozbawiony składników natuarlnych, nietylko zatraca swe wartości odżywcze, ale wywołuje szkodliwą fermentację. Natomiast cukier rodzimy, znajduje się w pokarmach naszych w związku chemicznym z innemi składnikami i olejkami aromatycznemi, które przeciwdziałają fermentacji i gniciu.

Organizm ludzki czerpie cukier rodzimy w największych ilościach z miodu, owoców krajowych i południowych, oraz z pokarmów zawierających węglowodany, które pod wpływem soków trawiennych zamieniają się na cukier. Łączenie cukru z jarzynami nie jest wskazane, albowiem powoduje łatwe kiśnięcie takowych w żołądku i jelitach. Staramy się nie podawać jarzyn bezpośrednio przed deserem.

Mleko zaliczamy do pokarmów pełno-wartościowych — mówiłam już o nim powyżej podkreślając jego cenne składniki, używamy mleka w kuchni jarskiej pod postacią mleka słodkiego surowego i gotowanego, mleka zsiadłego i najprzedniejszych przetworów mlecznych:

śmietanki,
śmietany,
masła,
twarogu i sera wyrabianego z pełnego (niezbieranego mleka).

Nie wiemy przeważnie o tem, że kożuszek na gotowanej śmietance jest wprawdzie skoncentrowaniem cennych składników znajdujących się w śmietance, jednakże powinien być spożywany tylko po pierwszem przegotowaniu — śmietanka odgrzewana z kożuszkiem dokoła którego formują się tłuste oczy jest ciężko strawna i jako taka niewskazana.

Kwaśną śmietanę używamy do zaprawiania zup, sałatek z jarzyn, do sosów, legumin, owoców. Najidealniejszem zastosowaniem kwaśnej śmietany jest podawanie jej pod postacią „śmietany bitej", bo rozpylona w ten sposób staje się strawniejszą.

Masło stosujemy w kuchni jarskiej w umiarkowanych ilościach, pamiętając o tem, że nadmiar tłuszczu przeszkadza przenikaniu soków trawiennych.

Naogół jarstwo dąży do zastąpienia masła w kuchni tłuszczami roślinnemi: oliwą, masłem kokosowem i t. p., u nas jednak, używanie tłuszczu roślinnego spotyka się ze stałym trudnym do zwalczenia sprzeciwem. Jedynem pełno-wartościowem masłem jest masło nienagannie świeże o wysokim gatunku, przechowywane w naczyniach szczelnie przykrytych, albowiem najlepsze masło rozkłada się prawie natychmiast pod wpływem ciepła, światła i powietrza.

Twaróg i ser. Twaróg i ser są pokarmami bogatemi w białko, dlatego pomimo wysokiej wartości odżywczej, powinny być spożywane w umiarkowanych ilościach. Wobec obfitości białka, jaką spotykamy w serze, unikamy łączenia w jadłospisach sera z daniami z jaj i jarzynami strączkowemi, które obfitują również w białko i jako takie mogłyby wadliwem zestawieniem przeciążyć organizm.

Do najstrawniejszych typów sera zaliczamy twaróg. Mleko zisadłe ogrzewamy (chcąc przyrządzić racjonalnie twaróg) nie wyżej nad 30°C. W serach szwajcarskich, holenderskich i t. p. czy to importowanych, czy wyrabianych w kraju spotykamy białko rozpuszczalne i strawniejsze, dzięki fermentacji. Sery takie wyraźnym smakiem pobudzają apetyt, są więc cennem uzupełnieniem posiłków o ile ich nie nadużywamy.

Jajka. — Jajka zawierają najcenniejsze składniki odżywcze: białko, tłuszcz, sole mineralne, siarkę, sole odżywcze i witaminy. Jaja w kuchni jarskiej są wskazane przedewszystkiem dla osób pracujących umysłowo, jako pokarm podtrzymujący nerwy. Nadużywanie jajek stałoby się jednak wkrótce szkodliwe, jak wszystkich zresztą pokarmów obfitujących w białko tem więcej, że w żółtkach znajdują się ciała purynowe.

Umiejętne spożywanie i przyrządzanie jajek w dużej mierze podnosi ich wartość. Wskazanem jest spożywanie jajek: na surowo, gotowanych na miękko i twardych, jako dodatek do jarzyn i sałat. Jajka na twardo gotujemy nie w wodzie wrzącej, a podgrzanej do 60°C, trzymając je w tej temperaturze od 30 — 45 minut. Tak ugotowane jajko odznacza się sypkością żółtka i jest lekkostrawne.

Piana z białek, jako dodatek do potraw pieczonych i gotowanych jest zalecaną w kuchni jarskiej. Uważając pianę z białek za pożywną, lekką, a zatem i strawną, posiłkujemy się nią, jako dodatkiem do zup, napojów i legumin.

Do zimnych zup słodkich i owocowych podajemy piankę gotowaną, surową pianę podajemy do kakao i czekolady, wreszcie w dziale legumin uwzględniamy suflety owocowe surowe i pieczone. W dziale cukierniczym piana z białek znajduje też szerokie zastosowanie.

ORGANIZACJA GOSPODARSTWA DOMOWEGO

Inż. IRENA LASKOWSKA.

Czy można zajęcia gospodarcze wykonać w krótszym przeciągu czasu, nie uciekając się do wielkich wkładów pieniężnych — oto pytanie, na które postaramy się odpowiedzieć w dalszym ciągu wykładów, nie poprzestając na ogólnikowych rozważaniach. Obecnie pragniemy tylko, by panie zgodziły się na to, że zaoszczędzenie czasu w gospodarstwie domowem jest rzeczą pierwszorzędnej wagi. Osiągnijmy to, a wówczas zostanie usunięta najważniejsza przyczyna upadku życia rodzinnego, nad czem tak często ubolewamy w dzisiejszych czasach. Zrozumiałem jest bowiem, że w warunkach obecnych, gdy nie pani domu panuje nad pracą, lecz wprost przeciwnie, ta praca — wskutek braku organizacji — staje się molochem, pochłaniającym wszystkie siły i czas kobiet, ucieka ona z domu nawet wówczas, gdy do pracy zawodowej nie ciągną jej żadne specjalne zamiłowania i ambicje.

Wiele z pań nie docenia potrzeby oszczędzania czasu w imię tej okoliczności, że często czasu tego nie są w stanie sprzedać, nie mają okazji do wykorzystania go w pracy zawodowej. Nie mówiąc już o tem, że posiadającym kwalifikacje zawodowe, nawet w dzisiejszych ciężkich czasach nie jest znów tak o robotę trudno — zwrócimy uwagę na tę okoliczność, że praca pani domu jest tak odpowiedzialna i różnorodna, że o nadmiarze czasu nigdy mowy być nie może i że zawsze znalazłybyśmy możność wykorzystania go tak, by udoskonalić nasze gospodarstwo, bo niema przecież rzeczy doskonałych.

Należy sobie jasno zdać sprawę z tego, że ten, kto uprawia zawód bardzo mało popłatny, ma do wyboru: albo ograniczyć do minimum swe wymagania, albo obarczyć się nadmierną ilością godzin pracy. W rezultacie wychodzi to prawie na jedno.

Przeciętna pani domu posiada szereg wymagań, narzuconych jej przez kulturę środowiska, w jakiem żyje. Trudno nawet żądać, by się ich wyrzekła, gdyż zaspokojenie tych wymagań rozwija w niej wartości ogólno-ludzkie, zdolne podnieść poziom jej pracy. Musimy również wypowiedzieć się stanowczo przeciwko nadmiernej ilości godzin pracy, jako nieracjonalnemu szafowaniu siłami, których każdy człowiek posiada ograniczone zasoby.

Tak więc niska popłatność zawodu gospodarczego jest przyczyną, dla której pani domu, nie mogąc podołać wszystkim obowiązkom, część z nich zaniedbuje. Zazwyczaj zaniedbuje te, które nie przejawiają się w widomej formie pewnych czynności fizycznych, takich jak sprzątanie, gotowanie, szycie.

Kurze w mieszkaniu, brud lub dziury w ubraniu albo brak pożywienia odrazu biją w oczy, natomiast braki z dziedziny moralnej łatwiej jest przeoczyć, a co ważniejsza, z biegiem czasu wrażliwość tak tępieje, że nie jest się już w stanie ich ocenić. W rezultacie w tych domach, gdzie pani domu całkowicie oddała swe siły i czas na użytek rodziny, niejednokrotnie widzimy, że odpłacono jej niewdzięcznością: niejednokrotnie pozostali członkowie rodziny traktują dom jako miejsce snu i spożywania posiłków: całe ich życie koncentruje się poza domem, którego moralna atmosfera nie pobudza ich ani intelektualnie, ani uczuciowo. Ciężkie to zadanie stworzyć w swym domu taką atmosferę, by przyciągała każdego, zapewniając mu miły i urozmaicony wypoczynek. Napewno nie podoła temu zadaniu kobieta, której cały czas wypełniają zajęcia gospodarcze, nie pozwalając jej nawet na przeczytanie gazety lub książki, jak to często słyszymy. Dbałość o rozwój umysłowy, zarówno jak o zachowanie sił fizycznych i młodości nie powinna być uważana za moralny zbytek, lecz za przejaw zdrowego rozsądku. Jednakże dopiero wówczas pani domu będzie mogła na to sobie pozwolić, gdy potrafi czas swój oszczędzać.

W imię więc dobra całego społeczeństwa musimy dążyć do oszczędzania czasu kobiecego, jako czynnika, wpływającego — choć pośrednio — lecz w sposób niemal decydujący, na układ stosunków rodzinnych.

Do czasów obecnych miarą naszej pracowitości była ilość godzin, które tej pracy poświęcałyśmy. Było to założenie zupełnie błędne: przecież nie o to idzie, żebyśmy pracowały, ale przedewszystkiem o to, żeby robota była zrobiona. A zatem nie ta pani domu jest dobrą pracownicą, która, krzątając się cały dzień bez przerwy, załamuje ręce, że „tyle jeszcze pozostało do zrobienia, choć ani chwili nie odpoczywałam". Na uznanie zasługują jej dobre chęci, samozaparcie się, lecz niezawsze praca, jako taka. Bowiem dobrą pracownicą nazwiemy tą, która wykonała całą pracę, jaką wykonać należało, a jeżeli pozostało jej przytem nieco czasu dla siebie — to tem lepiej. A zatem ideałem, do którego dążymy, jest wykonanie dużej bardzo ilości pracy w krótkim czasie. Taką pracę nazywamy *wydajną*. Pojęcie wydajności pracy jest jednem z zasadniczych pojęć, jakiemi posługuje się

naukowa organizacja. Powtórzymy więc je raz jeszcze: *spółczynnikiem wydajności* nazywamy ilość pracy, wykonanej w jednostkę czasu. Spółczynnik ten charakteryzuje pracę: im jest wyższy, tem większe rezultaty możemy w swej pracy osiągnąć.

Zadaniem naukowej organizacji jest ustalenie warunków działalności tak, aby uczynić ją wydajną.

Jeżeli sięgniemy w dziedzinę przemysłu, by przytoczyć przykłady, jak bardzo podniosła się wydajność pracy dzięki nowym metodom, osiągnięte wyniki wydadzą się nam wręcz fantastyczne.

W referacie, wygłoszonym na II Polskim Zjeździe Naukowej Organizacji, inż. J. Wagner stwierdza, że dzięki wprowadzeniu zasad naukowej organizacji do pracy w warsztatach Polskich Kolei Państwowych, ogólna wydajność pracy wzrosła w ciągu roku o 10%, a przeciętny czas postoju parowozu w głównej naprawie zmniejszył się z 6 miesięcy do półtora miesiąca. Podobnież w Kolejowych Warsztatach Reperacyjnych czas trwania głównej naprawy parowozu wynosił 170—200 dni, a po reorganizacji spadł do 36 dni, a więc osiągnięto przyśpieszenie tempa robót w stosunku 5:1 lub 6:1 (refer. inż. Noe).

Te cyfry dotyczą naszych polskich stosunków. Wiemy, że pionierką zasad naukowej organizacji była Ameryka. Nic więc dziwnego, że wyniki tam osiągnięte znacznie przewyższają nasze. Nie chcąc męczyć słuchaczek nadmierną ilością przykładów, poprzestaniemy na zacytowaniu jednego tylko przykładu, wymienionego w świetnej książce H. Emmersona p. t. „12 zasad wydajności", wydanej w polskim przekładzie przez Instytut Naukowej Organizacji. Oto cyfrowe wyniki, osiągnięte przez zastosowanie zasad wydajności w jednem z przedsiębiorstw:

botnicy zostają pozbawieni zarobków. Jest to słuszne na krótką tylko metę: produkcja bardziej wydajna daje produkt tani, a więc tem samem zapewnia mu szerszy zbyt, w wyniku czego zachodzi potrzeba zwiększenia produkcji.

Pamiętajmy, że potrzeby wciąż wzrastają: to, co dzisiaj jest zbytkiem, jutro stanie się artykułem pierwszej potrzeby. Nie obawiajmy się więc nadprodukcji: pojawia się ona jako zło przejściowe i jest wynikiem złej organizacji.

W zakresie prac w gospodarstwie domowem nie rozporządzamy jeszcze w dostatecznej mierze materjałem cyfrowym, nie możemy więc mówić o zwiększeniu wydajności całokształtu pracy. (Jak wiadomo, panie naogół nie lubią przeprowadzać obliczeń i zestawiać wyników — a szkoda, bo wiele ciekawych wniosków można z tego wyciągnąć).

Christine Frederick w swej klasycznej książce („Naukowa organizacja w gospodarstwie domowem"), którą przestudjować powinna każda kobieta, podaje, że przez zastosowanie zasad naukowej organizacji potrafiła dokonać zmywania w ciągu 30 zamiast 45 minut, czyli podnieść wydajność o 33%. Szkoła Gospodarcza w Charleville, badając czynności wykonywane w czasie słania łóżek, potrafiła tak je uprościć, że zamiast poświęcać na słanie jednego łóżka wraz ze zmianą pościeli 10 minut, można to było uskutecznić w przeciągu 2 minut 50 sekund.

Podniesienie wydajności pracy w gospodarstwie domowem jest o tyle trudniejsze niż w innych dziedzinach, że w żadnej innej praca nie jest tak nadzwyczajnie różnorodna. Jednakże nie jest to argument zbyt poważny. P. Frederick pierwsza go wysunęła, słysząc o nadzwyczajnych rezultatach, osiąganych w przemyśle, dzięki wprowadzeniu zasad naukowej organizacji. Jednakże po dokonaniu próby przekonała się, że metody pracy są

Data	Przeciętna ilość robotników	Przec. ilość tonn na 1 robotnika	Produkcja ogólna w tonnach	Robocizna całkowita w dolarach	Robocizna na 1 tonnę w dolarach	Powiększanie zarobków robotniczych
Wrzesień 1908	527	4,69	2473	29,4 tys.	11,88	0%
Lipiec 1909	263	9,04	2377	15,2 tys.	6,41	2%
Sierpień 1909	298	10,51	3133	17,3 tys.	5,51	10%
Wrzesień 1909	312	10,92	3408	17,4 tys.	5,14	17%

Powyższe cyfry są bardzo wymowne. Widzimy, że narazie ogólna wytwórczość spadła, lecz już po upływie 11 miesięcy od wprowadzenia w życie nowych zasad znacznie wzrosła. Z tego wniosek, że początkowemi niepowodzeniami zrażać się nie należy, w myśl przysłowia: „nie odrazu Kraków zbudowano".

Z tych cyfr widać ponadto, że nie jest słuszny zarzut, iż przez zwiększenie wydajności pracy ro-

wszędzie te same: zarówno w fabryce, jak w domu.

W związku z omawianą kwestją wydajności warto zacytować jeden charakterystyczny fakt z życia amerykanek. Obok Christine Frederick — matki trojga dzieci — znaną szeroko działaczką na polu wprowadzania w życie zasad naukowej organizacji jest Lilian Gilbreth. Działalność jej nie ograniczyła się do badania pracy domowej. Wespół ze swym mężem, inżynierem Gilbreth, a po jego

śmierci, samodzielnie badała pracę w zakładach przemysłowych. O zasługach jej na tem polu świadczy wymownie fakt, że — będąc z zawodu doktorem filozofji — została przyjęta w poczet Amerykańskiego Stowarzyszenia Inżynierów Mechaników, liczącego na 17 tysięcy członków — jedną tylko, poza p. G. — kobietę. Otóż p. G. poza tem, że jest autorką wielu cennych prac naukowych — jest matką jedynaściorga dzieci! Czy nie piękny przykład wydajnego życia!

———

Równolegle z oszczędnością czasu powinna iść oszczędność wysiłku. Nieprawidłowy kształt naczyń, wadliwie osadzone rączki lub spadające pokrywki, złe ustawienie przyrządów, wszystko to jest przyczyną niepotrzebnych wysiłków. Nie zastanawiamy się nad tem wcale, że przecież wysiłek związany jest z zatratą pewnej ilości energji, a przecież ta energja nie bierze się z niczego. Źródłem energji dla naszego organizmu jest pożywienie, którego energja chemiczna przekształca się wewnątrz nas na energję cieplną i mechaniczną. Dzięki temu temperatura naszego ciała jest stale wyższa od temperatury otoczenia, a ponadto możemy wykonywać pracę. Wobec tego oszczędność wysiłku będzie równoznaczna z zaoszczędzeniem pewnej ilości pożywienia.

Musimy przytem uprzytomnić sobie, że człowiek jest w stanie wykorzystać bardzo niewielką część energji, zawartej w pożywieniu. Nasze zapotrzebowanie energji wynosi na dobę w przeciętnych warunkach 2400 kaloryj. Otóż, zaledwie 160 kaloryj, czyli 7% tej energji jesteśmy w stanie przekształcić w pracę mechaniczną.

Jakże często tylko brak zastanowienia jest przyczyną niepotrzebnych wysiłków. Ileż to razy kobieta przeciera kartofle, robi purée z jarzyn lub kręci majonez, przytrzymując miskę lewą ręką. Ażeby utrzymać miskę w należytej pozycji, trzeba dużego i ciągłego wysiłku. A przecież naczynie można przytwierdzić do stołu i w ten sposób zaoszczędzić sił.

Jeżeli myśl nasza będzie stale zwrócona w kierunku uproszczenia i ułatwienia pracy, napewno coraz to nowe pomysły będą nam przychodzić do głowy. Należy tylko wierzyć we własne siły i nie dawać zgóry za wygraną. Pamiętajmy też o tem, że nadmierne wysiłki bardzo ujemnie oddziaływują na stan nerwów.

Oszczędność materjału, czasu i wysiłku, to są zadania naukowej organizacji. Oto jak charakteryzuje Emmerson dobrze i źle zorganizowaną wytwórczość:

Wytwórczość doskonała:

1. Niewielu ludzi, pracujących wydajnie niedużą ilość godzin i za wysoką płacę godzinną.
2. Minimum odpowiednich narzędzi, będących w ciągłem użyciu i wyzyskanych intensywnie.
3. Minimum odpowiedniego materjału najlepszej jakości.

Wytwórczość niedoskonała:

1. Wielu mało wydajnych pracowników, pracujących leniwie wiele godzin dziennie za niskie wynagrodzenie.
2. Duża ilość niedopasowanych narzędzi, używanych z przerwami i niedostatecznie wyzyskanych.
3. Wielka ilość nieodpowiedniego materjału niskiej jakości.

Teraz, gdy już naukowa organizacja nie przedstawia się zapewne paniom jako różdżka czarnoksięska, przystąpimy do omówienia sposobu, w jaki można ją samemu sporządzić. Ale nastąpi to już w następnym wykładzie.

GRUPA VII. WYKŁAD VI.

SZKOLENIE SŁUŻBY DOMOWEJ

MICHALINA ULANICKA

Zmiana służącej. — Pierwsze dni i tygodnie pracy.

Okres, poprzedzający przybycie nowej służącej, wymaga od pani domu specjalnego zastanowienia.

Praca domowa rozwiązuje kompleks różnorodnych zagadnień, jest więc skomplikowana.

Dla wielu kobiet, szczególniej pracujących zarobkowo, stałe napięcie uwagi w szczegółach gospodarstwa okazuje się ponad siły. Wkradają się wtedy potrochu różne braki, czy to w przyborach i narzędziach, czy w samej technice zajęć. Służba często te braki ukrywa przed panią, zwłaszcza, gdy są spowodowane jej niedbalstwem.

Konieczne jest, byśmy w okresie zmiany służącej, wejrzały bacznie w stan gospodarstwa. Należałoby przejrzeć dla sprawdzenia cały dobytek: bieliznę osobistą, stołową, pościelową i kuchenną, porcelanę, szkło, srebro, naczynia, przybory do sprzątania i prania, oraz porobić odpowiednie zmiany w spisie inwentarza.

Przed odejściem służącej możemy od niej za-

sięgnąć niejednej informacji. Zdarza się, że pożyczyła sąsiadce jaki przedmiot i zapomniała go odebrać, lub usunęła z kuchni do piwnicy rzeczy, które, jej zdaniem, nie naadją się do użytku wskutek lekkiego uszkodzenia. Na tych zasadach możemy ustalić sprawiedliwy sąd o pracy służącej, która nas opuszcza, jednocześnie zająć pewne stanowisko wobec nowej, wiedząc, czem dom rozporządzał w chwili objęcia przez nią służby. Zepsute przedmioty starajmy się ponaprawiać, zanim przyjdzie nowa służąca, aby mogła odrazu właściwie pracę wykonywać. Inaczej będą trudności z jej szkoleniem. Nowa służąca powinna w całem mieszkaniu zastać wzorową czystość. Służące są zgóry usposobione krytycznie, ale z wielkim szacunkiem odnoszą się do domów, w których panuje porządek.

To też, o ile miałyśmy niedbałą służącą a nie udało nam się doprowadzić domu do porządku przed jej odejściem, uprzedźmy nową, że jej poprzedniczka była nieporządna, dlatego rozstałyśmy się z nią, od następczyni zaś będziemy wymagały stopniowego doprowadzenia wszystkiego do porządku. Byłoby nawet zupełnie właściwem ofiarować nowej pracownicy jednorazowo pewną kwotę az zrobienie porządku, jako za pracę, nam od niej nienależną, gdyż obciążała jej poprzedniczkę.

Drugie wyjście z tego położenia, zrobienie gruntownego porządku przy pomocy najemnej, jest trochę niebezpieczne, jako precedens, gdyż służąca mogłaby w przyszłości także żądać tej pomocy. Natomiast pomoc najemna dla zrobienia porządku jest bardzo wskazana w wypadku, gdy rozstałyśmy się ze służącą nagle bez uprzedniego wymówienia.

Drugą zasadą skutecznego szkolenia służby jest właściwy rozkład zajęć domowych. Rozkład ten powinnyśmy w okresie, poprzedzającym przybycie nowej pomocnicy, poddać ścisłej rewizji. Wszelkie zmiany łatwiej przeprowadzić z nową służącą, niż z dawniejszą, która nabrała już pewnych przyzwyczajeń. Przygotujmy jednak te zmiany dokładnie, aby później nie okazać chwiejności lub rozbieżności w działaniu i rozkazach, gdyż to osłabia naszą powagę.

Rozkład zajęć w dniu nie nadaje się do schematyzowania.

Przy większej ilości służby zajęcia każdego muszą być określone w ten sposób, by jeden nie pracował zbyt wiele, drugi zbyt mało, co doprowadza do zawiści i nieporozumień. Szczególniej niektóre zajęcia bywają kością niezgody między służbą. Należy do nich zmywanie i pranie. Dobrze robią panie, które zobowiązują przy umowie do zmywania w razie potrzeby całą służbę, a do pomocy w praniu wszystkie służące, aby nie mogły powiedzieć, że się do tego nie godziły.

Sprzątanie przy dwóch służących, lub większej ilości służby najwłaściwiej rozkładać tak, by każda sprzątała część mieszkania. Inaczej „młodsza“ często ma stosunkowo więcej pracy, niż kucharka.

Przy jednej służącej pani powinna (po za rozkładem zajęć) ułożyć plan tygodniowy sprzątania, uwzględniając w nim codziennie bardzo dokładne sprzątnięcie jednego pokoju z odsuwaniem wszystkich mebli (z wyjątkiem b. ciężkich), zdejmowaniem dywanów, zacieraniem plam na posadzce, starciem kurzu z każdego drobiazgu. Inne części mieszkania należy codzień możliwie starannie zamiatać i wycierać posadzkę suknami. Jeden dzień w tygodniu przeznaczamy na dokładne uprzątnięcie kuchni i śpiżarni.

W braku planu, ułatwiającego robotę, służąca będzie w pośpiechu sprzątała zawsze jednakowo pobieżnie wszystkie części mieszkania, co się przykro odbije na porządku. Czynności niecodzienne, lecz częste, jak trzepanie dywanów, czyszczenie srebra, przepierka, wyparzanie wiaderek i naczyń powinny być objęte planem tygodniowym lub dwutygodniowym, jako praca niecodzienna w rozkładzie dnia nie przewidziana. Przy umiejętnie ułożonym rozkładzie pracy niektóre domy wykonywują nawet całkowicie pranie co tydzień lub dwa, z jedną służącą bez najemnej praczki.

Byłoby wskazane, by w każdym domu, w kuchni lub pokoju służby wisiał tygodniowy lub dwutygodniowy rozkład zajęć i plan sprzątania dla ułatwienia pracy służącym. Prace, wykonywane rzadziej, powinny być obmyślane przez panie wcześniej i polecane do wykonania z dnia na dzień w karteczkach wieczornych, z uwzględnieniem koniecznych zmian, wywołanych przez nie w zwykłym rozkładzie dnia.

Służąca, wszedłszy do domu dobrze zorganizowanego, odczuwa w nim rękę pani i sama pozwala się prowadzić bez protestu, z szacunkiem, jaki mocniejsza umysłowość budzi w słabszej.

Jeżeli pragniemy mieć dobrą służącą, zwrócimy na nią baczniejszą uwagę w pierwszych dniach i tygodniach po objęciu posady.

W tym okresie poznajemy usposobienie pracownicy, oraz stopień jej przygotowania fachowego, w tym okresie także wdrażamy ją w bieg zajęć w naszym domu. przyzwyczajamy do właściwych metod pracy, aby przyzwyczajenie stało się z czasem „naturą“.

Zdarzają się czasem panie, czy to bardzo młode, czy też zniechęcone długoletniem doświadczeniem, które twierdzą, że nie obchodzi ich usposobienie służącej, byle spełniała dokladnie swe obowiązki. Jest to niestety, fałszywe założenie. Sprawdzamy niejednokrotnie, że powodzenie i wydajność naszej własnej pracy zależy od samopoczucia, które jest wynikiem stanu zdrowia wrodzonego usposobienia i chwilowego oddziaływania na nie oto-

czenia, w jakiem pracujemy. Osobniki inteligentne, analizujące siebie i innych, zdają sobie łatwiej sprawę z roli, jaką każdy z tych pierwiastków odgrywa w ich życiu i umieją je do pewnego stopnia opanować. Służące, jako element naogół ciemny, rządzą się wrażeniami, tem bardziej, że, jak twierdzą lekarze, jest między niemi wiele histeryczek, lub przynajmniej kobiet o podkładzie wybitnie nerwowym. Jedne, obejmując posadę, okazują się zbyt pewne siebie, inne zbyt nieśmiałe. Pierwsze, a jest ich więcej, próbują nasze żądania lekceważyć, drugie się nas boją, i z tego powodu praca idzie im gorzej. Jedne i drugie wymagają ciągłej baczności pani domu. Zbyt śmiałe i pewne siebie musimy odrazu postawić na właściwem stanowisku sił wykonawczych, drugie zachęcić i dodać im odwagi do pracy. Naszem zdaniem w obu wypadkach należy zastosować na razie ten sam system, polegający na spokojnem, a szczegółowem wydawaniu poleceń.

W pierwszym dniu pracy, służąca powinna otrzymać od pani, pod rachunkiem, naczynia, przyrządy, które jej w ten sposób oddajemy pod odpowiedzialną opieką, objaśniając, przy nieznanych, jak należy się z niemi obchodzić, kiedy i do czego używać. Zastrzegamy przytem, że w razie zniszczenia lub uszkodzenia danego przedmiotu ma nas natychmiast o tem zawiadomić.

Rzadziej używaną porcelanę, srebro, bieliznę, do której służąca dostępu nie potrzebuje, zamykamy i klucze chowamy. Pieniądze powinny być zawsze chowane, by nie narażać służby na pokusy.

Odrazu pierwszego wieczoru pracownica musi dostać rozkazy na dzień następny: kucharka — jadłospis, pokojówka — wskazówki co do sprzątania, nakrywania i usługi, służąca „do wszystkiego" wszystkie powyższe objaśnienia. Służącej piśmiennej wydamy polecenia pisemne, uwzględniając w nich jakąś pracę niecodzienną, a potrzebną do utrzymania stałego porządku w domu. Pierwszego dnia zapoznajemy też służącą z rozkładem jej pracy dziennej i szczegółowym planem tygodniowym sprzątania mieszkania.

Rozumie się samo przez się, że w pierwszych dniach staramy się nie dawać nowej pracownicy „maximum" roboty, jaka się u nas nieraz wykonywa, np. nie każemy jej prać, lub robić porządków sezonowych, gdyż musi ona mieć czas na zaaklimatyzowanie się w domu i przywyknięcie do nowych warunków. Natomiast pilnujemy, by to, cośmy jej poleciły, było starannie wykonane. Panie miejskie, pracujące za domem, powinny po powrocie sprawdzić koniecznie jakość wykonania poleceń, przyczem łatwo wyjdzie na jaw wadliwość metod pracy służącej.

Jeżeli służąca jest młoda, mało wprawna i nieśmiała, objaśniamy jej spokojnie błędy w wykonaniu roboty i wyrażamy nadzieję, że nazajutrz będzie lepiej; gdyby zaś lepiej jeszcze nie było, każmy robotę tę powtórzyć trzeciego dnia, pod naszym dozorem.

Ze służącą, która się ma za wykwalifikowaną, lepiej ograniczać się przez kilka dni tylko na uwagach, i wymaganiu dokładniejszej roboty. Niedokładność bywa tam często spowodowana tylko niedbalstwem, wywołanem przez brak dozoru na poprzednich posadach. Zrozumie ona prędko, że u nas na niedbalstwo pozwalać sobie nie można i sama zacznie pracować lepiej; jeżeli zaś każemy jej wykonywać robotę pod naszym nadzorem, podrażni to jej ambicję i może pobudzić do hardej odpowiedzi, do czego nam dopuścić nie wolno.

Niektóre panie niecierpliwią się łatwo i próbują same wykonać pracę za służącą, aby jej pokazać, że robiła źle. Jest to system podwójnie niebezpieczny: służąca niedbała będzie rada, że pani pracuje za nią i nieraz to sprobuje wyzyskać; służąca ambitna, a niewprawna będzie tem upokorzona. A przytem trzeba być bardzo pewną swej własnej wprawy i umiejętności, by w obecności służącej wykonać za nią jakąś czynność prawdziwie wzorowo. Można się narazić na złośliwą krytykę, która obniży tylko naszą powagę.

Często jesteśmy zmuszone do współpracy ze służącą, ale współpraca ta powinna być unormowana. Np. pani pielęgnuje rośliny w mieszkaniu, ściele łóżka, nakrywa do stołu, czy ściera kurz w mieszkaniu, ale wtedy powinno to już wchodzić w zakres stałych zajęć pani domu, lub znaleźć usprawiedliwienie w wyjątkowem przeciążeniu służącej w danym dniu. Czasem też uczymy służącą rzeczy nowej, której jeszcze robić nie umie. Np. demonstrujemy jej użycie odkurzacza, suszarki, lub pokazujemy, jak należy robić daną potrawę.

W żadnym razie praca nasza nie powinna przybierać charakteru współzawodnictwa fachowego pani ze służącą, a może być tylko pokazem.

Pokazy są konieczne przy służącej, która jest u nas na pierwszej posadzie, wtedy bowiem musimy ją od początku wdrażać w dobre metody wydajnej pracy, co łatwiej osiągamy metodą poglądową niż słownemi objaśnieniami.

Pokazawszy warunki, sposób i ruchy najodpowiedniejsze do najnormalniejszego wykonania danej czynności, każemy takiej nowicjuszce spróbować wykonania danej pracy pod naszym nadzorem, by się przekonać, czy dobrze zrozumiała. Dalej już niech wprawia się sama, a my sprawdzajmy tylko rezultaty, a conajwyżej obserwujmy ją z daleka, zostawiając jej pozorną samodzielność. Jeżeli chodzimy krok w krok za służącą, by ją kontrolować w toku roboty, napewno będzie pracowała mniej sprawnie, niż zostawiona samej sobie, bo ciągła obserwacja nasza będzie niejako paraliżowała jej ruchy.

ROZWIĄZANIE ZADANIA Nr. 2

Rozwiązanie zadania Nr. 2 z „Hodowli kwiatów balkonowych" pani Marji Pomirskiej — Kielce, ul. Sienkiewicza.

Przystępując do urządzenia balkonu o powierzchni 4×1 metr, na który wychodzi jedno okno i duże drzwi szklane, urządzę go i udekoruję w następujący sposób: Przedewszystkiem zaopatrzę się w dwa komplety skrzynek 25 cm. szerokich i głęboikch. Skrzynki boczne na metr długie — skrzynki przeznaczone do umieszczenia na balustradzie frontowej, będą się składały z czterech skrzynek o metrowej długości.

Pozatem przygotuję dwa kubły drewniane do posadzenia pnączy trwałych.

Jako uzupełnienie uważać będę skrzyneczkę dostosowaną do szerokości okna wychodzącego na balkon i ustawię ją na zewnętrznym parapecie. Skrzynki i kubły pomaluję na kolor biały i zaopatrzę w prawidłowo rozmieszczone ścieki. Do umocowania skrzynek posłużą mi klamry żelazne, które każę wmurować w kamienną balustradę.

Ponieważ wystawa mojego balkonu jest południowa, a operacja słoneczna sprzyjająca hodowli, pozwoli mi wybierać wśród najpiękniejszych kwiatów, rozpocznę dekorację od wczesnej wiosny.

Jesienią zacznę myśleć już o wiosennym sezonie. Obsadzę więc jeden komplet skrzynek cebulami kwiatowemi, przetrzymując je przez zimę w piwnicy. W końcu marca obsadzę kubły pnączami trwałemi, ustawię skrzynie z roślinami cebulkowemi na balustradzie balkonowej, a po okwitnięciu hiacyntów i tulipanów zastąpię pierwszy komplet skrzynek następnym, w którym kwitnąć już będą bratki różnokolorowe.

Gdy usunę ze skrzynek cebule kwiatowe, napełnię je świeżą ziemią i obsadzę kwiatami letniemi, dając w pierwszym rzędzie szafirową stroiczkę, w drugim piękną odmianę pelargonij białych (odmiana „Covent Garden"), skrzynki przeznaczone na boczne balustrady udekoruję wielkokwiatową zawieratką (petunja). Skrzyneczkę okienną obsadzę cyprysem letnim, dając w pierwszym rzędzie stroiczkę białą i szafirową, którą posadzę mijanego.

Ponieważ wszystkie kwiaty letnie użyte do dekoracji będą bezwonne, umieszczę w dwóch wolnych od kubłów z pnączami rogach duże okrągłe donice drewniane, na wysokich podstawach, sadząc pośrodku każdej donicy trzy silne sadzonki tytoniu pachnącego i obsiewając go dokoła maciejką.

Urządzając balkon, zaopatrzę go: w szufelkę, łopatkę botaniczną, nożyczki z chwytem, rozpylacz mgławicowy i dwie konewki.

Cały ten sprzęt ogrodniczy ułatwi mi zastosowanie się do wskazówek, jakich zaczerpnęłam z wykładów o hodowli kwiatów balkonowych, nie zapomnę przytem o systematycznem zasilaniu ziemi, i zaopatrzeniu skrzynek w korytka blaszane.

Przechodząc do umeblowania balkonu postaram się wykorzystać stosunkowo niewielką wolną przestrzeń tak, aby na balkonie można się było poruszać swobodnie, a więc:

Wyścielę go matą kokosową, postawię okrągły stolik koszykowy, dwa niewielkie foteliki koszykowe i dwa okrągłe taboreciki. Na wolnej ściance pomiędzy drzwiami balkonowemi, a boczną balustradą postawię złożony leżak, który rozkładać będę w miarę potrzeby.

Serwetkę na stolik, poduszki na foteliki i taborety zrobię z szarego płótna haftowanego ręcznie bawełnami D. M. C., które nie tracą koloru w praniu i na słońcu. Dobiorę barwy żywe, jednak sharmonizowane.

Marja Pomirska — Kielce — ul. Sienkiewicza.

Uwaga: Zadanie opracowane bardzo dobrze.

W. Dobrzańska

Wydawca. TOW. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
ELŻBIETA KIEWNARSKA
Sekretarjat: WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.